Izkiña,SL	FICHA TÉCNICA CURVATURA TRES CHOCOLATES	FT 204 Rev01 06/07/11 Código: BN002

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Curvatura Tres Chocolates

Código Artículo: BN002
EAN13: 8436042041886
EAN14: 18436042041883

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES

Nata 35% MG (nata, estabilizante (carragenano)), Leche UHT, cobertura blanca (21,28%) (azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, emulsionante E-322 (lecitina de soja) y aroma (vainilla)), cobertura de chocolate 53% (18,61%) (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsionante E-322 (lecitina de soja), aroma (vainilla)), cobertura de chocolate con leche (13,84) (azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, pasta de cacao, emulsionante E-322 (lecitina de soja) y aroma (vainilla natural)), glaseado de azabache (cacao desgrasado en polvo, grasa vegetal hidrogenada, aceite vegetal, lecitina de soja, vainillina), azúcar, agua, gelatina en láminas, huevo pasteurizado, cobertura de chocolate 70% (0,85%) (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsionante E322 (lecitina de soja), aroma (vainilla)), harina de trigo, glucosa, emulgente (agua, emulgentes: E-471 y E-475, aroma natural de naranja)

Contiene alérgenos: Cereales con gluten, huevo, soja, leche y derivados lácteos. Puede contener trazas de frutos secos.

Estatus OGM: Según Reglamente (CE) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, no se requiere etiquetado específico adicional.

PRESENTACIÓN

ENVASE	Estuche de 6 unidades. Peso neto 570 g. Cartón 172*56*286
EMBALAJE	Caja de 5 estuches. Peso neto 2.850 Kg. Cartón 295*170*300
PALET	Palet de 85 embalajes. Peso neto 242.25 Kg. Palet 80*120

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Norma: Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de Diciembre de 2007.

PARÁMETRO	METODOLOGÍA EMPLEADA	LÍMITES	
Listeria monocytogenes	Basado en ISO 11290-1/A1-2004	Ausencia/25g	Legislación
Salmonella	Basado en ISO 6579/2002	Ausencia/25g	Legislación
Aerobios mesófilos	ISO 4833/2003	1.10^5 ufc/g	*Autocontrol*
Enterobacterias	ISO 7402/1993	1.10^3 ufc/g	*Autocontrol*
E. coli	AFNOR (BIO 12/5-01/99)	Ausencia/g	*Autocontrol*
S. aureus	ISO 6888-1/1999	Ausencia/0,1g	*Autocontrol*
Mohos y levaduras	ISO 7954/1987	1.10^3 ufc/g	*Autocontrol*

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Tres capas: marrón chocolate, marrón chocolate negro y blanco
OLOR	Suave combinación de chocolate blanco, negro y chocolate con leche
TEXTURA	Esponjosa

INFORMACIÓN ALÉRGENOS

Según RD 1334/1999, RD 2220/2004, RD 1164/2005 y la Directiva 2003/89/CE y RD 36/2008	PRESENCIA EN EL PRODUCTO	TRAZAS
Cereales con gluten y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas	+	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Huevos y productos a base de huevo	+	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	-
Soja y productos a base de soja	+	
Leche de vaca y sus derivados (incluida la lactosa)	+	
Frutos secos con cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Para, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia	-	+
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO_2	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN

CONSERVACIÓN: Mantener a -18º C

En frigorífico (0-+4ºC): 3 días

En congelador:

**: 2 meses

***: 3 meses

****: 12 meses

PRÁCTICAS DE CONSUMO

Descongelar en frigorífico durante 2 horas.

Una vez descongelado el producto consumir inmediatamente o conservar en frigorífico máximo 3 días. No volver a congelar.

TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

Transporte en congelado, a temperatura menor o igual a -18ºC.

DATOS DE LA EMPRESA

Izkiña, SL
Polígono Industrial Usabal
20400 Tolosa (Guipúzcoa)
TLF: 943 676122
FAX: 943 676105
e-mail: info@geltoki.net
www.geltoki.net

FABRICADO POR: ES-20.39779/SS-CE